

Barbarie-Enten-Brust mit Spätzle und Preiselbeer-Sahne

Für 2 Personen

2 Barbarie-Entenbrustfilets	5 EL Preiselbeeren	4 Eier
2 Schalotten	500 g Brokkoli	50 g Mandelblättchen
75 ml Rotwein, trocken	150 ml Sahne	100 ml Crème-fraîche
200 g Mehl	150 g Butter	6 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und auf den rautenförmig eingeschnittenen Hautseiten kross anbraten. Anschließend die Entenbrüste von der anderen Seite kurz anrösten und in den Backofen zum Nachgaren geben. Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel sieben und mit den Eiern, 40 Millilitern Wasser und einem Teelöffel Salz vermischen. Den Teig so lange rühren, bis er homogen ist und Blasen wirft. Mit einem Spätzlehobel den Teig in kochendes Salzwasser pressen, kurz wallen lassen, dann die Spätzle mit einer Schaumkelle abschöpfen und in einem Haarsieb abtropfen lassen. Den Brokkoli in Röschen schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Die Schalotten abziehen, fein hacken und in einem Topf mit Butter glasig dünsten. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Den Thymian zupfen, fein hacken und mit der Sahne und der Crème fraîche in die Soße rühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spätzle in der Pfanne mit dem Entenfett kurz anbraten. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und, falls noch Zeit ist, kurz ruhen lassen und in Scheiben aufschneiden. Die Mandelblättchen ohne Fett anrösten, Butter in die Pfanne rühren und anschließend den Brokkoli darin schwenken. Die Spätzle auf einen Teller geben, die Entenbrustscheiben fächerförmig daneben drapieren und Soße über die Spätzle geben.

Heike Beske am 22. Februar 2010